Tutti gli uominTutti gli uomini si nutrono,

ma pochi sanno distingueri sapori.

Confucio

Antipasti e sfizi

• Crostini di polenta in varie salse	€ 9.00
• Caponata di melanzane alla siciliana	€ 10.00
• Parmigiana di melanzane bianca con mozzarella di bufala	€ 10.00
• Trippa alla Romana con pecorino Brunelli	€ 11.00
• Tortino di patate e broccoletti su crema di pecorino	€ 11.00
• Fagottino croccante ripieno di mozzarella di bufala e tartufo	€ 11.00
• Fagottino croccante con prosciutto di Cinta Senese e mozzarella	€ 11.00
• Polpette di patate e tartufo	€ 12.00
• Sformatino di patate e porcini su crema di pomodoro	€ 12.00
• Caldo freddo di carciofi , in carpaccio e fritti	€ 12.00
• Polpette di Secreto Iberico con guanciale croccante e salsa amatriciana	€ 12.00
• Fiore del Pinsa & Buoi ripieno di burratina e menta	€ 12.00
• Cartoccio di animelle della Val d'Orcia fritte dorate	€ 13.00
• Fonduta di formaggio con crostini di pane	€ 13.00
• Trittico di antipasti del "Pinsa" a fantasia dello chef	€ 15.00
• Antipasto da Roma (tre tipi)	€ 20.00

...i carpacci...

• Variazione di tartare n° 3, di manzo di razza Chianina al coltello	€ 20.00
• Carpaccio di manzo Chianino con rucola	€ 20.00

...di pesce...

• Polpettine di ceci e baccalà	€ 12.00
• Insalata di polpo verace, patate e pesto	€ 12.00
• Involtino di scarola, uvetta , pinoli e sarde alla beccafico	€ 13.00

Pinsa e Buoi Cucina & Passione...

Con il cibo si può donare

L'allegria e il sorriso

Primi

Da Roma e ...

- Slungoni (pasta acqua e farina) all'arrabbiata € 10.00
- Tonnarelli cacio e pepe con pecorino Dop e zucchine croccanti € 10.00
- Rigatoni alla carbonara con tartufo e uova biologiche Az. Monaldi € 11.00
- Strozzapreti (acqua e farina) alla gricia con pere, guanciale di Amatrice e ricotta ragusana € 11.00
- Bucatini all'amatriciana con guanciale di Amatrice € 11.00
- Tagliatelle tirate a mano alla norcina €12.00
- Fettuccine tirate a mano con agnello ,carciofi e pecorino € 13.00

...e dintorni...

- Zuppa day ...con gnocchetti acqua e farina € 10.00
- Gnocchi di patate alla "Sorrentina" con mozzarella di bufala € 10.00
- Tagliatelle tirate a mano con ragù Toscano sfumato al Chianti € 12.00
- Slungone (pasta acqua e farina) alla calabra (n'duja,olive nere,pachino,capperi e spolverara di ricotta) € 12.00
- Maltagliati con fiori di zucca, porcini, pachino e scaglie di pecorino € 13.00
- Pappardelle al ragù bianco a coltello di cinghiale € 13.00
- Risotto " Vialone Nano " con montasio , fiori di zucca e zafferano € 13.00

...i ripieni...

- Ravioli del " Pinsa & Buoi", con fonduta di formaggi e tartufo € 13.00
- Ravioli farciti di "culatello",su fonduta di parmigiano € 13.00
- Ravioli ripieni di" pecorino Romano" con trippa alla romana € 13.00
- Tortelli farciti di carne con ragù bianco di manzo,carciofi e parmigiano € 13.00
- Cappellacci di ciauscolo con passatina di cicoria € 13.00

Le paste di grano duro sono del pastificio Verrigni.
Le paste all'uovo sono di nostra produzione

Pinsa e Buoi Cucina & Passione...

Pinsa e Buoi dei…

…di pesce…

- Gnocchi di patate (fatti in casa),con vongole veraci e porcini € 13.00
- Slungone (pasta acqua e farina) con broccolo romano e vongole veraci € 13.00

L'eventuale attesa cui sarete

sottoposti è la garanzia

che ogni portata

è preparata al momento.

A volte è difficile fare la scelta giusta,

perché o sei roso dai morsi della coscienza

o da quelli della fame.

Totò

Le paste di grano duro sono del pastificio Verrigni.

Le paste all'uovo sono di nostra produzione.

Pinsa & Buoi… Cucina & Passione

Secondi piatti

Roma e dintorni ...

- Lumache alla Romana, con pomodori e mentuccia € 13.00
- Animelle d'agnello della Val D'Orcia fritte dorate... € 13.00
- Bufalina al coccio (bocconcini di carne di bufala al vino bianco) € 14.00
- Straccetti di manzo Naz. con carciofi € 14.00

...dalla Sala...

- Carrello dei bolliti servito con salse e purè € 20.00

... e ancora...

- Galletto ruspante farcito ,con friarielli e patate € 17.00
- Guancia di vitella brasata al Cesanese servita con polenta croccante € 18.00
- Hamburger del "Pinsa & Buoi",manzo di razza Chianina (bufala, pomodoro, guanciale croccante e chips) € 18.00
- Coniglio ,cottura a bassa temperatura in "vetro" all'Ischitana € 18.00
- Spezzatino in bianco di cinghiale " Maremmano " € 18.00
- " Maiale Nero Casertano "con mele caramellate al Calvados e purè € 22.00
- Stinco di prosciutto di maiale Nero Casertano con porcini € 24.00
- Tagliata di manzo di razza Chianina al radicchio e aceto balsamico € 20.00
- Tagliata di manzo di razza Chianina alla Tropea, con melanzane alla griglia,,basilico,pachino e cipolla di Tropea € 20.00
- Tagliata di manzo di razza Chianina con funghi porcini € 24.00
- Tagliata di manzo di razza Chianina ai pistacchi di Bronte con insalatina di pere,parmigiano e gocce di aceto balsamico € 24.00
- Filetto di manzo di razza Chianina alla griglia € 20.00
- Filetto di manzo di razza Chianina al pepe verde € 22.00
- Filetto di manzo di razza Chianina al Barbera con lardo € 22.00
- Grigliata di carne mista x 2,con contorni (tagliata,stinco,salsicce,...verdure,patate,fagioli...) € 80.00

Pinsa & Buoi... Cucina & Passione

Pinsa e Buoi dei…

- *Calamari con fagioli all'occhio e rosmarino* — *€ 18.00*
- *Polpo verace "alla Luciana "* — *€ 20.00*
- *Baccalà Islanda''Refols'' alla mediterranea con capperi,olive Di Gaeta e pachino* — *€ 20.00*
- *Baccalà in umido con passatina di ceci* — *€ 20.00*

Contorni

- *Chips di patate (prodotto fresco)* — *€ 4.00*
- *Fagioli borlotti con cipolla di Tropea* — *€ 4.00*
- *Insalata mista* — *€ 4.00*
- *Verdure di stagione ripassate (cicoria e broccoletti)* — *€ 4.50*
- *Scarola ripassata con uvetta e pinoli* — *€ 5.00*
- *Insalata del Pinsa & Buoi : lattuga ,pere e gorgonzola* — *€ 7.00*
- *Insalata mediterranea : acciughe,olive,capperi,uova sode, pomodori e insalata* — *€ 7.00*
- *Broccoletti con patate saltate* — *€ 7.00*
- *Carciofi alla giudia* — *€ 7.00*
- *Verdure grigliate (melanzane, zucchine, radicchio…)* — *€ 7.00*

Alcuni prodotti vengono trattati tramite processo di abbattimento della temperatura.

Tutto il pane servito, è prodotto dal nostro forno interno …

Cucinare è come amare…

O ci si abbandona completamente

O si rinuncia.

Pinsa & Buoi … Cucina & Passione

Tutti gli uominTutti gli uomini si nutrono,

ma pochi sanno distingueri sapori

Confucio

Pinsa & Buoi dei...

La Salumeria

- Tagliere del Pinsa & Buoi "degustazione" di salumi e formaggi artigianali con miele e mostarde della casa — € 20.00
- Mortadella di Parma con cotenna Presidio Slow-Food — € 10.00
- Pancetta tesa di maiale Nero Casertano — € 12.00
- Prosciutto di Parma Dop Bedogni Ris stag.24 mesi **Oscar del Parma 1° classificato 2014** — € 14.00
- Prosciutto di Bassiano dop stag. 24 mesi,taglio a mano — € 14.00
- Sua Maestà Jamon Iberico Bellota "Blasquez" — € 25.00
- Degustazione di posciutti Pregiati: Parma Dop E. Bedogni — € 25.00
  JamonIberico
  Bassiano stag.24 mesi

La Formaggeria

- Mozzarella di bufala campana — € 10.00

  (arrivo giornaliero dall'Az. La Perla Del Mediterraneo -Pestum)

- Degustazione di formaggi con miele e mostarde : — € 16.00

  Mucca – tipologia dolce a maturazione media ;
  Pecora -semistagionato ;
  Pecora - stagionato in grotta

- Burratina di bufala — € 8.00

N.B. I salumi e i formaggi possono subire delle variazioni a seconda della disponibilità.

Con oltre 100 tipi di formaggi italiani e stranieri (a rotazione), ed un addetto ai lavori pronto a soddisfare ogni curiosità sul tema, la formaggeria è diventata un luogo preso di mira dai curiosi di formaggi

Pinsa & Buoi ... Cucina & Passione